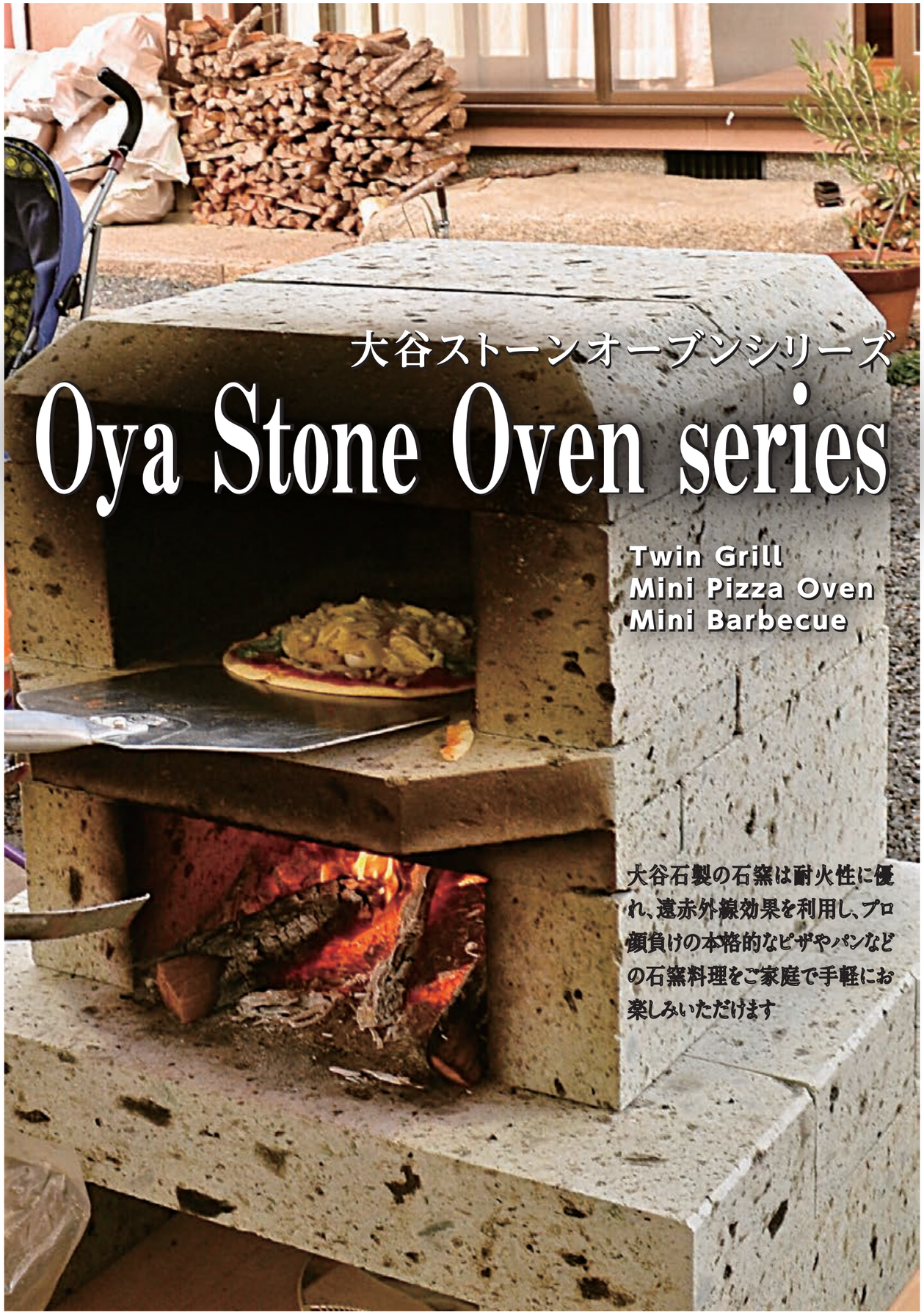


大谷ストーンオーブンシリーズ

Oya Stone Oven series

Twin Grill
Mini Pizza Oven
Mini Barbecue

大谷石製の石窯は耐火性に優れ、遠赤外線効果を利用し、プロ顔負けの本格的なピザやパンなどの石窯料理をご家庭で手軽にお楽しみいただけます

SPEC《価格表》

この価格表に表示される価格（単位：円）は、「総額表示義務に関する消費税法の特例」に基づき、すべて消費税抜きの価格です。別途消費税がかかりますのでご了承ください。

製品名称（別途運賃必要）	規格名称	寸法(W×D×H)	重量（kg／個）	価格（税抜価格）￥	仕上げ	
大谷ストーンオーブン ツイングリル （別途運賃必要）	OPK-3TG	700×600×640	269	125,000	ダイヤ引	大谷石部材：15個 焼き網、ロストル網：各1枚付 ピザピール(小)：1個付
大谷ストーンオーブン ミニピザ窯 （別途運賃必要）	OPK-3PZ	700×600×580	257	108,000	ダイヤ引	大谷石部材：14個 ピザピール(小)：1個付
大谷ストーンオーブン ミニバーベキュー （別途運賃必要）	OPK-3GR	700×600×230	135	60,000	ダイヤ引	大谷石部材：7個 焼き網：1枚付
ミニ脚部セット 小 （別途運賃必要）	OPK－C	700×600×280	116	15,000	ダイヤ引	W150×H140×D600：4個
ミニ脚部セット 大 （別途運賃必要）	OPK－D	700×600×380	187	36,000	ダイヤ引	W150×H140×D600：4個 W700×H100×D200：3個
大谷石　柱材 （別途運賃必要）	OD-2-600	150×600×150	23	5,200	ダイヤ引	W150×H150×D600 ※1段で2個必要です

・ご注文を受けてから加工を行ないます。ご発注の際は、納期を十分にご確認ください。
・上記の価格以外に、別途運賃が必要となります。
・取付・取扱説明書をよく読んだ上でご使用下さい。間違った使い方は破損や思わぬケガの原因となります。
・商品の特性や印刷の関係上、カタログ写真と実際の商品とでは、若干異なる場合がありますのでご了解ください。
・大谷石は非常に軟らかい天然石の為、少しの衝撃で壊れる事があります。取り扱いには十分注意してください。
・雨にぬれると石の表面の石粉が垂れる場合があります。又、冬季には雨水が浸入することで凍害を起こす可能性があります。
使用しない時は雨に濡れない場所に保管するか、ビニールシート等での養生をおすすめします。

1台でバーベキューグリルとピザ用石窯の2つの機能を実現。

大谷ストーンオーブンシリーズ

ツイングリル

耐火性、蓄熱性に優れた大谷石製の石窯は、イタリアンレストランでも実際に多く使われています。
憧れの1台でバーベキューグリルとピザ用石窯の2つの機能を実現しました。

■OPK-3TG(ピザ窯スタイル)　■ミニ脚部セット 大　OPK-D

Brand New

天然大谷石製　受 受注製造品

この商品は宅配便の「パレット路線便」でのお届けとなります。
必ず成人男性1人以上の荷降ろし手伝いが必要になります。

FEATURES《特徴》

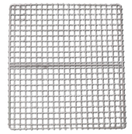
1.下段で薪を燃焼した熱風が、奥の通風口から上がって調理エリアを温めます。
直火で焼かない二層式構造を採用したことで、簡単に本格ピザを焼くことが出来ます。

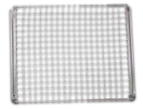
2.一番大きい土台部品が23.8kgと、成人男性であれば十分に持てる重量にしています。
また、組立ては置くだけの簡単施工を実現。
DIY可能な商品です。

簡単にスタイルチェンジ

バーベキュースタイル　　ピザ釜スタイル

ピザピール(小)　専用焼き網　ロストル網

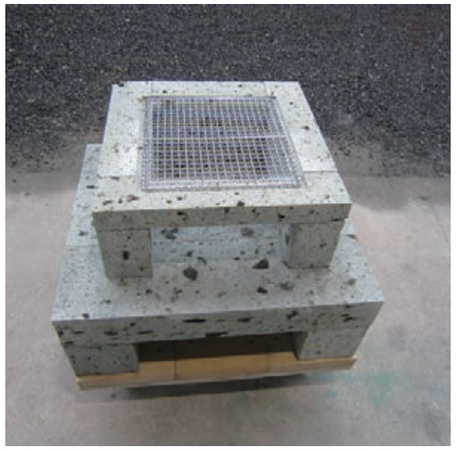




ツイングリルには
●ピザピール(小)
●専用焼き網
●ロストル網
の3点が付属されています。

■OPK-3TG(バーベキュースタイル)　■ミニ脚部セット 小　OPK-C

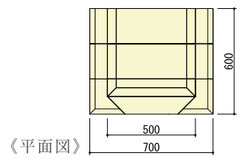
■OPK-3TG(バーベキュースタイル)　■ミニ脚部セット 大　OPK-D

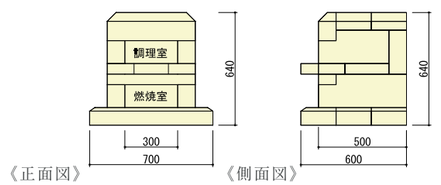


■OPK-3TG(バーベキュースタイル)　■柱材　OD-2-600 × 2個
※台車使用例

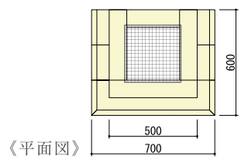
SIZE《サイズ》

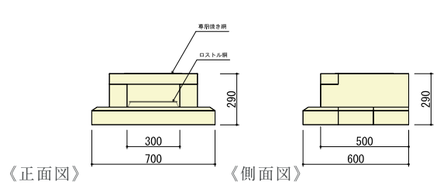
■ピザ窯スタイル





■バーベキュースタイル





ホームパーティーに大活躍。お手軽ピザ窯の登場です。

大谷ストーンオーブンシリーズ

ミニピザ窯

Brand New

天然大谷石製　受 受注製造品

この商品は宅配便の「パレット路線便」でのお届けとなります。
必ず成人男性1人以上の荷降ろし手伝いが必要になります。

新築披露パーティーなど、さまざまなシーンに大谷石製のピザ窯は大活躍です。
ご近所を招いてプロ顔負けの本格ピザを楽しめます。

■OPK-3PZ　■ミニ脚部セット 大　OPK-D

■OPK-3PZ　■ミニ脚部セット 小　OPK-C

こちらの商品は、パーツを組替えてもバーベキューは出来ません。

FEATURES《特徴》

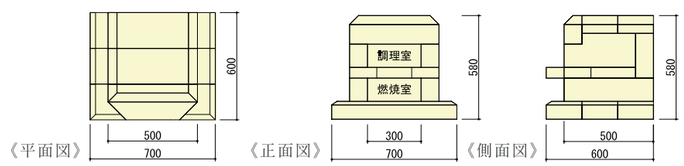
1.二層式構造のため、あまり火加減を気にしなくても手軽に調理を楽しめます。
また、調理台の手前を広くした事で、生地の出し入れが容易になりました。

2.部材重量を10～24kgで製作していますので、使わない時には手軽に倉庫内などに片付ける事が出来ます。
※十分に冷めてから行なってください。

3.ピザ焼きの必需品。
ピザピール(小)が付属しています。

SIZE《サイズ》

■ミニピザ窯



ワンランク上の本格石窯のバーベキューグリルです。

大谷ストーンオーブンシリーズ

ミニ バーベキュー

Brand New

天然大谷石製　受 受注製造品

この商品は宅配便の「パレット路線便」でのお届けとなります。
必ず成人男性1人以上の荷降ろし手伝いが必要になります。

スチール製とは一味違う本格大谷石製のバーベキュー炉を体感して下さい。
炭と大谷石の放つダブル遠赤外線効果を利用して、美味しいバーベキューを楽しめます。

■OPK-3GR　■ミニ脚部セット 小　OPK-C

■OPK-3GR　■ミニ脚部セット 小　OPK-C

こちらの商品は、パーツを足してもピザ窯にはなりません。

FEATURES《特徴》

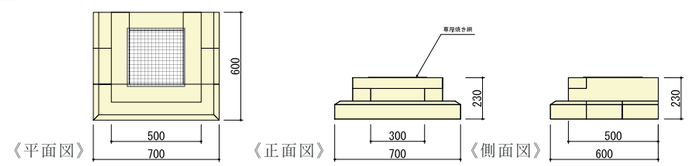
1.耐熱効果は抜群です。炭火の火力程度では、本体が熱くなる事なく炭火調理を楽しめます。また、土台の脇にはカップや取り皿を置くスペースがあります。

2.部材を10～25kg程度で製作していますので、どなたでも　簡単に組み立てる事が出来ます。

3.専用の焼き網が付属しています。
また、本体前部には空気取り入れ口も設けています。

SIZE《サイズ》

■ミニバーベキュー



ストーンオーブンシリーズに専用の脚部セットをご用意しました。

大谷ストーンオーブンシリーズ

ミニ脚部セット

Brand New

天然大谷石製

受注製造品

この商品は宅配便の「パレット路線便」でのお届けとなります。
必ず成人男性1人以上の荷降ろし手伝いが必要になります。

ストーンオーブンシリーズの足元をおしゃれに演出する為に、2種類の脚部セットを用意しました。
本体とセットでのご利用をお勧めします。

■ミニ脚部セット 小　OPK-C

■ミニ脚部セット 大　OPK-D

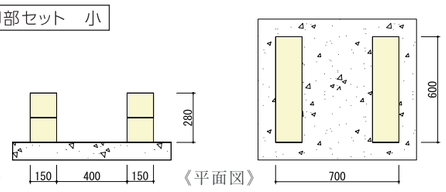
FEATURES《特徴》&SIZE《サイズ》

●ミニ脚部セットは小・大とも寸法通り並べるだけの簡単施工です。
設置場所を十分に締め固めて水平にならします。寸法に合わせて積み重ねるだけで完成です。

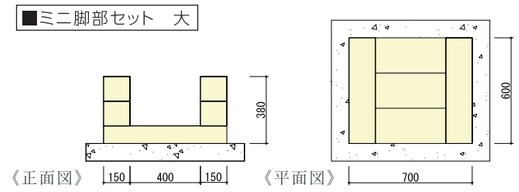
●設置場所の状況に応じて基礎等の補強を行なってください。
又、セット以上の高さで設置する場合は安全に配慮して、モルタルやボンド止めなどを行なってください。

●左右の脚部の天端面を必ず水平になるように仕上げて下さい。

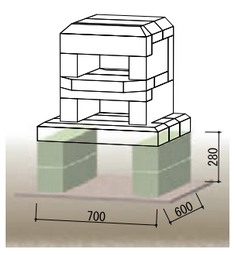
■ミニ脚部セット　小



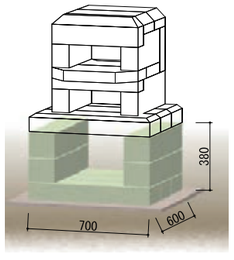
■ミニ脚部セット　大



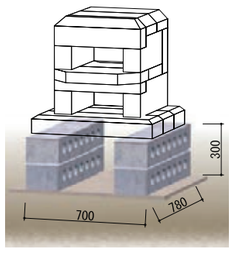
SAMPLE《脚部設置例》



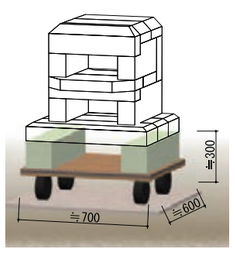
■ミニ脚部セット 小　の使用例
（設置場所の状況に応じて基礎を設けてください。）
・脚部セット 小　（4個ｾｯﾄ）



■ミニ脚部セット 大の使用例
（設置場所の状況に応じて基礎を設けてください。）
・脚部セット 大　（7個ｾｯﾄ）

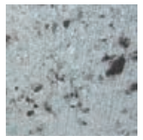


■15㎝ブロックの使用例
（設置場所の状況に応じて基礎を設けてください。）
・CB150コーナー×2段（8個使用）



■台車と柱材の使用例
・柱財OD-2-600×1段（2個）
・≒W700×≒D600の台車

・脚部を製作される時には、土台の下にH150mm以上の放熱空間を必ず設けてください。
・脚部は内寸300～400mmで設けてください。400mm以上だと土台が半分に折れる恐れがあります。
・台車を利用される場合は、約280kgの荷重に耐えうる台車を製作（購入）して下さい。
・台車利用時の事故・破損等の責任は負えません。



●切り出し直後

●変化後

■大谷石の特徴①

大谷石は切り出した直後は水分を多く含んでおり、淡い緑色をしています。しかし乾燥と鉄分の酸化により、全体がサビ色に変化していきます。

●ミソ掛け部拡大

■大谷石の特徴②

表面には通称:ミソと呼ばれる黒い斑紋があります。ミソは木材が化石化して出来ている為、非常にもろく乾燥などによって穴が空く事で、独特の風合いを醸し出します。特性上、製品の角部分にも必ずミソがあります。　乾燥によりその部分が欠ける事がありますが、大谷石の特徴としてお楽しみ下さい。

SETTING&COOKIG　《組立て準備と調理方法》

●荷受け・荷おろし

必ず1人以上の荷おろし手伝いが必要です。

1.パレット路線便 荷姿

2.梱包を解きます

3.荷おろし作業

・宅配便のパレット路線便で商品が届きますので、梱包を解いて荷おろし作業を手伝います。
注･･･1番重い土台パーツでも23.8kgです。落とさないように十分注意しておろして下さい。

●空焚き（ツイングリル・ミニピザ窯）

ピザ窯をご使用になる前に、必ず空焚きが必要です。

1.火を着けます

2.水蒸気が出てきます

3.自然に冷まします

・火を着けて強火で薪を焚きます。しばらくすると本体から水蒸気が出てきますので、このまま強火で3～4時間空焚きを行なって下さい。
・火が消えたら灰をスコップなどで取り除いて、1日かけて自然に冷まします。
注･･･水をかけての冷却は絶対にお止め下さい。破損の原因となります。本体が熱いうちは雨にもご注意下さい。
注･･･本体に水分が残った状態でピザを焼くと、出て来る水分で蒸し焼き状態になって美味しく焼けません。

●前準備（ツイングリル・ミニピザ窯）

ピザを焼く前に1時間程度の予熱が必要です。

1.本体のチェック

2.火を着けます

3.強火で1時間

・火を着ける前に、部材に大きなズレの無い事を確認します。
・火を着けたら、強火で1時間程度予熱を行ないます。調理室内が300℃～400℃の高温になれば準備完了です。

●調理（ツイングリル・ミニピザ窯）

表面のチーズが溶けてきたら完成です。

1.調理台に乗せます

2.時々回します

3.切り分けて完成

・ピザ生地を調理台に乗せて時々回しながら焼きます。2～3分で表面のチーズが溶け出してきたら焼き上がりです。
・まな板やピザボードに取り出して、ピザカッターで切り分けて完成です。
注･･･火の通りにくい食材は事前に下茹でし、生焼けには注意しましょう。あまり多くの具材を一度にのせない事がポイントです。
注･･･ピザは炎で焼くのではなく、温めた調理室の予熱で焼きあげるイメージを持つと上手く焼けます。

●その他の調理（ツイングリル・ミニピザ窯）

ほんの一例です。

※手羽先料理

※ポテトグラタン

※手作りパン

・ピザの予熱時間を利用して、スキレットや鉄なべを利用して手羽先料理やグラタン料理を。
・ピザを焼き終わった予熱を利用して、手作りパンにチャレンジしてみても良いでしょう。